



# Eis und Salz

## Eisherstellung ohne Gefrierschrank

Noch zu Zeiten unserer Urgroßmütter diente die „Kältemischung“ aus Eis und Salz auch zur Herstellung von Speiseeis.

Das Eis wurde damals im Winter aus Flüssen und Seen geschnitten und in Kellern bis in den Sommer gelagert. Es wurde anstelle eines Kühlschranks zum Kühlen von Lebensmitteln verwendet.

Da Tiefkühlschränke bzw. Eismaschinen nicht zur Verfügung standen, nahm man für die Speiseeisherstellung Eis und Salz, stellte eine Schale mit den Zutaten hinein und rührte, bis es die gewünschte Konsistenz hatte.



**Eisherstellung ohne Gefrierschrank - wie das funktioniert, erfährst du auf der folgenden Seite!**

**Viel Spaß dabei 😊**

# Eisrezept

Altersempfehlung: 8-14 Jahre    Dauer: ca. 60 min

## Geräte und Materialien:

½ Tasse Milch, ½ Tasse Sahne, 1 EL Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker,  
1 Tasse gefrorene Früchte, Teelöffel, Becher, Küchenschüssel, Eiswürfel,  
2 EL Kochsalz, 1 Tasse Wasser

## Durchführung:



Vermische Milch,  
Sahne, Zucker und  
Vanillezucker  
gründlich in dem  
Becher.



Gib nun die  
Früchte hinzu und  
rühre noch einmal  
mit dem Teelöffel  
um.



Mische Eiswürfel,  
Kochsalz und  
1 Tasse Wasser in  
der  
Küchenschüssel.



Stelle den Becher  
mit den Eiszutaten  
in die Schüssel.  
Rühre alle 10 min  
um, bis die  
Mischung fest  
wird. Das dauert  
ca. 40 min.



**Was kannst du beobachten?**

**Guten Appetit!**

Erklärungen dazu findest du im Versuch der letzten Woche „Eis und Salz – was passiert dann?“